

**POPCORN****Publication number:** JP2000014347 (A)**Publication date:** 2000-01-18**Inventor(s):** TAKADA MASAHIRO**Applicant(s):** TAKADA MASAHIRO**Classification:****- international:** **A23L1/18; A23L1/18;** (IPC1-7): A23L1/18**- European:****Application number:** JP19980223556 19980701**Priority number(s):** JP19980223556 19980701Abstract of **JP 2000014347 (A)**

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a food product ensuring popcorn to be functioned as a health food by adding tea leaves to popcorn. SOLUTION: This food product is obtained by making finely ground tea leaves adhere at 0.02-19 wt.% based on the total weight to popcorn. Since popcorn is a food of sharp taste, tea leaves can be added thereto without impairing the taste as a whole; thereby enabling popcorn to be converted from a snack for children and the young to a functional food; as a result, the consumer population for this food product can be dramatically expanded and this new popcorn can contribute to the health promotion of people.

~~~~~  
Data supplied from the **esp@cenet** database — Worldwide

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開2000-14347

(P2000-14347A)

(43)公開日 平成12年1月18日(2000.1.18)

(51)Int.Cl.<sup>7</sup>

A 2 3 L 1/18

識別記号

F I

A 2 3 L 1/18

テマコード<sup>\*</sup>(参考)

4 B 0 2 5

審査請求 未請求 請求項の数4 書面 (全 3 頁)

(21)出願番号 特願平10-223556

(22)出願日 平成10年7月1日(1998.7.1)

(71)出願人 598106197

高田 政弘

京都府綴喜郡宇治田原町岩山山下10番地

(72)発明者 高田 政弘

京都府綴喜郡宇治田原町岩山山下10番地

Fターム(参考) 4B025 LB12 LG44

(54)【発明の名称】 ポップコーン

(57)【要約】

【目的】 茶葉を付加することによりポップコーンを健康食品として機能するようにした製品を提供する。

【構成】 ポップコーンに細かく砕いた茶葉を付着させる。

【効果】 ポップコーンは味の強い食品であるため、全体としての味を損なうことなく茶葉を付加することが出来、ポップコーンを子供や若者のスナックから機能性食品に転化させることを可能にした結果、消費者層を飛躍的に拡大させ、人々の健康増進に貢献することが出来る。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 細かく砕いた茶葉を付着させたことを特徴とするポップコーン。

【請求項2】 上記茶葉の比が全重量当たり0.02%から19%であることを特徴とする特許請求項1に記載のポップコーン。

【請求項3】 ある大きさに細かく砕いた茶葉と細粉にした茶葉とを併せ用いたことを特徴とする特許請求項1または特許請求項2に記載のポップコーン。

【請求項4】 ある大きさに細かく砕いた茶葉または細粉にした茶葉を予め油脂に浸漬したものをポップコーンに付着させたことを特徴とする特許請求項1から特許請求項3までに記載のポップコーン。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】この発明は、茶葉を付加して味を付けたポップコーンに関するものである。

【0002】

【従来の技術及びその問題点】従来は、コーンを過熱して膨張させたものの表面にバター等の油脂に食塩を加えたものを少量付着させて製品にしていた。この場合、コーンに他の物質を添加する目的は製品の味をよくすることであったから、添加する物質の選択には、味を引き立てるものという限定があり、ポップコーンを健康食品の域に引き上げることは出来なかった。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】この発明は、従来のものが持つ、以上のような問題点を解消させ、味を損なうことなく、ポップコーンを健康食品として機能するようにした製品を提供することを課題とする。

【0004】

【課題を解決するための手段】この課題を解決するために請じた本発明の解決手段は、「ポップコーンに細かく砕いた茶葉を付着させた」ことである。

【0005】

【作用】この発明にかかるポップコーンは、細かく砕いた茶葉を付着させているので、ポップコーンを食べると、同時に茶葉を丸ごと体内に摂取することになる。

【0006】

【実施例】この発明をその実施例によって説明する。先ず、コーンを加熱して膨張させる。加熱の方法は、釜本体とパッキン材を有する開閉自在の蓋体とからなる穀類膨張機でも、金属製鍋でも、電子レンジによる加熱でもよい。

【0007】次に、この過熱して膨張させたコーンをやや大きい袋または容器の中に入れ、細かく砕いた緑茶とバター等の油脂と食塩とを加えて攪拌し、膨張させたコーンの表面にこれらを付着させて一体にする。油脂としては、大豆油、ナタネ油、ごま油、サフラワー油等の植物性油脂でも、牛脂、豚脂等の動物性油脂でもよい。ま

た、食塩のほかに、グルタミン酸ソーダ、イノシン酸ソーダ、砂糖等の調味料や色素、糊料等の食品添加物を適宜加えてもよい。

【0008】緑茶には薬効成分が豊富に含まれている。カテキン類（茶タンニン）、カフェイン、ビタミンC、ビタミンB群、多糖類、フッ素、ビタミンE、テアニン（緑茶のうまみ成分）、カロチン等である。ガンは、正常な細胞の遺伝子が活性酸素で傷つけられて発生すると考えられているが、カテキンはこの活性酸素の害を中和する抗酸化物質であり、緑茶100gあたり約15g含まれている。緑茶のガン抑制力は、カテキンだけによるものでなく、多糖類、テアニン、ビタミン類、カロチン等が相乗的に働くと考えられているが、このうち、カロチンは湯や水に溶け出てこない。カテキン類等は湯に溶け出るがその全量が溶け出るものではない。

【0009】緑茶の薬効を最大限に発揮させるためには、直接茶葉を摂取するのが最良であり、従来からある抹茶のほかに茶の有効成分の摂取を目的とした粉末茶も市販されている。また、茶葉のみそ和え、イワシの緑茶蒸し煮等緑茶を使った料理も知られている。しかし、これらは一般に普及するに至っておらず、茶の薬効が広く認識されているにも拘らず、茶葉を直接摂取する方法として有効な手段は確立されていない。

【0010】ポップコーンは味の強い食べ物である。これに緑茶を加えた場合、勿論、緑茶の味も加わるのであるが、ポップコーンの味は緑茶の味に負けず、依然として、ポップコーンであることに変わりがない。しかも、緑茶の味が加わった結果、従来のものより味が良くなっている。その上、ポップコーンは膨張して体積が大きくなっており、それに伴って表面積も広がっているので、多量の緑茶を付着させることができる。従って、細かく砕いた茶葉を付着させたポップコーンは、茶葉を直接摂取するための健康食品として優れている。食べ出すと「やめられない止まらない」という性向を持つポップコーンを茶葉の荷担体にしたため、結果として、薬効の多い茶葉をより多く体内に摂取することを可能にした。

【0011】しかし、ポップコーンは本来は嗜好食品であるから味を重視して考えるなら、茶葉の量の多さを追及すればよいというものではない。味と機能の両立を計る観点から各種製品を試作したが、官能テストの結果、茶葉の比が全重量当たり0.02%から19%であるようにしたものが優れているという結果が出た。

【0012】細かく砕いた茶葉の1片の大きさは、ポップコーンの表面に容易に付着させることが出来るものであれば、どの程度のものであってもよい。茶葉の1片の大きさ、形状の違いによって製品に変化をつけることも出来る。茶葉を細粉にしたもの、例えば、抹茶を使用した場合は、ポップコーンの表面全体を抹茶で覆い、全体を緑色の製品にすることも出来る。さらに、見栄えと風味の向上を狙って、この製品の表面に抹茶の半製品であ

る青海苔様の▲てん▼茶を付着させてもよい。

【0013】細かく砕いた茶葉の1片の大きさは均一である必要はなく、2種、3種のを併用してもよい。また、ある大きさに細かく砕いた茶葉と細粉にした茶葉とを併せ用いてもよい。

【0014】茶葉をポップコーンに付着させる方法は任意であるが、ある大きさに細かく砕いた茶葉または細粉にした茶葉を予め油脂に浸漬し、それらをポップコーンに付着させるようにしてもよい。茶葉を油脂に浸漬した場合は、水や湯に浸した場合と違って茶葉の外形が変化しないので製品の外観を損なうことはない。

【0015】

【発明の効果】この発明は、ポップコーンの表面に細かく砕いた茶葉を付着させており、ポップコーンが味の強い食品であるため、全体としての味を損なうことなく、ポップコーンを健康食品として機能させることの出来る

製品を提供し得るという効果がある。ポップコーンを子供や若者のスナックから機能性食品に転化させた結果、消費者層を飛躍的に拡大させ、人々の健康増進に貢献することが出来る。

【0016】茶葉の比が全重量当たり0.02%から19%であるようにしたものは、嗜好の点からして好適な健康食品を提供し得るという効果がある。ある大きさに細かく砕いた茶葉と細粉にした茶葉とを併せ用いたものは、ポップコーンの表面が緑色になるという視覚上の効果と茶葉の味が強くなる効果と多くの茶葉を摂取出来るという効果がある。ある大きさに細かく砕いた茶葉または細粉にした茶葉を予め油脂に浸漬した場合は、ある大きさに細かく砕いた茶葉および細粉にした茶葉に外見上の変化を来すことなく、茶葉の品質上の変化の恐れもなく、ポップコーンに付着させやすくして作業性をよくするという利点が得られる。